

EXIGENCES POUR LA SÉQUENCE DE CHARGEMENT, DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

1.1 Généralités

Avant d'accepter le contrat de commission de transport, l'adhérent GMP+FSA doit déterminer la procédure de nettoyage à respecter pour la cargaison faisant l'objet dudit contrat.
Avant le transport, une inspection visuelle du compartiment de chargement doit être effectuée, afin de vérifier que ce dernier est propre et sec, et exempt d'odeurs et/ou de résidus provenant de cargaisons précédentes. Les procédures de nettoyage appliquées pour les cargaisons précédentes doivent également être validées.

Les procédures de nettoyage et de désinfection varient en fonction de la nature des cargaisons précédentes. La Base de Données IDTF contient les instructions à respecter pour la séquence de chargement et les procédures de nettoyage et de désinfection. Ces instructions sont consultables en ligne sur le site internet www.gmpplus.org. Dans le cadre de la norme GMP+ B4.1 *Transport routier,* l'adhérent GMP+FSA doit respecter ces instructions. Les procédures de nettoyage et de désinfection servent à garantir le respect des règles minimums d'hygiène. Si l'état de propreté du compartiment de chargement laisse à désirer après application de la procédure de nettoyage, alors un nettoyage plus intensif doit être effectué (voir annexe A).

Les produits ne figurant pas dans la Base de Données IDTF, et pour lesquels il n'a pas été fixé de procédure de nettoyage (A, B, C ou D), ne sont pas autorisés à être transportés dans des véhicules/compartiments de chargement destinés au transport d'aliments pour animaux. Le transporteur/transitaire doit être en mesure de démontrer qu'aucune cargaison non-autorisée n'a été transportée. En cas de transport d'une cargaison non-autorisée, le véhicule/compartiment de chargement doit faire l'objet d'une procédure d'agrément avant de pouvoir à nouveau être utilisé pour le transport d'aliments pour animaux (voir document: « Procédure d'agrément des compartiments de chargement ayant servis au transport de cargaisons non-autorisées »).

La liste de classification des produits et des procédures de nettoyage et de désinfection est régulièrement mise à jour. Ces mises à jour sont indiquées dans la newsletter GMP+.

Feed
for
Food

1.2 Procédures de nettoyage et de désinfection

Quatre procédures de base ont été définies pour le nettoyage et la désinfection :

A. Nettoyage à sec
B. Nettoyage à l'eau
C. Nettoyage à l'eau et au détergent
D. Procédure de nettoyage A, B ou C, suivie d'une désinfection (A,B ou C).

Re. A). Procédure de nettoyage A (nettoyage à sec)

Application :
S'il s'agit uniquement de produits secs et « neutres », un nettoyage à sec peut s'avérer suffisant et conseillé d'un point de vue pratique et microbiologique.

Description de la procédure de nettoyage général à suivre :

a. nettoyer le compartiment de chargement à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur souffleur électrique.
b. nettoyer manuellement les endroits difficiles d'accès.
c. nettoyer à l'eau s'il reste encore des résidus.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : Pour le nettoyage à sec, opter de préférence pour les systèmes à aspiration afin d'éviter la dispersion de la saleté et de la poussière.

Re. B) Procédure de nettoyage B (nettoyage à l'eau)

Application :
Si une procédure de nettoyage B est exigée, le compartiment de chargement doit être nettoyé à l'eau avant de pouvoir servir au transport d'aliments pour animaux.

Les entreprises utilisant des camions citernes pour le transport en vrac, doivent nettoyer les citernes à l'eau tous les trimestres, sauf si l'entreprise est en mesure de démontrer l'absence de résidus.

La procédure de nettoyage B doit être appliquée après le transport de produits humides ou de produits chimiques potentiellement dangereux.

Description de la procédure de nettoyage général à suivre :
Nettoyer le compartiment de chargement à sec afin d'enlever au maximum les résidus provenant de la cargaison précédente.

a. rincer à l'eau froide, ou si nécessaire à l'eau chaude, notamment les endroits difficiles d'accès.
b. nettoyer manuellement
c. nettoyer au Karcher
d. sécher par ventilation ou utilisation d'un souffleur à air chaud.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :
Pour les véhicules ouverts, opter de préférence pour un nettoyeur haute pression, avec une buse à jet plat et une pression égale ou supérieure à 25 bar. S'il reste des résidus de produits chimiques (ex : fertilisants), utiliser de l'eau chaude à température égale ou supérieure à 60°C, afin de dissoudre plus facilement ces résidus. Les endroits difficiles d'accès doivent être nettoyés séparément à l'aide d'une brosse ou autre outil adapté. Il est important que l'eau de nettoyage puisse être correctement évacuée.

Re. C) Procédure de nettoyage C (nettoyage à l'eau et au détergent)

Application :
La procédure de nettoyage C doit être appliquée après le transport de produits contenant des matières grasses et/ou des protéines.

Description de la procédure de nettoyage général à suivre :
a. nettoyer le compartiment de chargement à sec afin d'enlever au maximum les résidus provenant de la cargaison précédente.
b. rincer avec de l'eau à 60°C, sécher par ventilation ou utilisation d'un souffleur à air chaud.
c. Utiliser un agent de surface (gel ou mousse) pour le nettoyage des véhicules ouverts, et un système de nettoyage en place (NEP) pour le nettoyage des citernes avec un détergent et de l'eau à 80 °C,
d. rincer avec de l'eau à 60°C.
e. sécher par ventilation ou utilisation d'un souffleur à air chaud.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :
Utiliser de l'eau chaude pour enlever les résidus de matières grasses. La température ne doit pas excéder 60°C afin d'empêcher la coagulation des protéines et leur adhérence. Afin de faciliter le nettoyage des résidus de protéines et de matières grasses, il est recommandé d'utiliser un produit de nettoyage alcalin, en respectant le mode d'emploi et les doses prescrites par le fabricant.
Pour les véhicules ouverts, opter de préférence pour un nettoyant dégraissant moussant. Pour les citernes, utiliser un système de nettoyage avec boules d'aspersion (spray ball), ne pas utiliser d'agents moussants. Il est recommandé d'utiliser un système de nettoyage en place (NEP) à haute température. Pour les résidus calcaires, l'utilisation d'un agent à base d'acide est recommandée.

Re. D). Procédure de nettoyage D (nettoyage à l'eau et au détergent + désinfection)
Application :
Si une procédure de nettoyage D est exigée, le compartiment de chargement doit être nettoyé à l'eau et désinfecté avant de pouvoir servir au transport d'aliments pour animaux. La désinfection n'est nécessaire qu'en cas de risque de contamination microbiologique (produits en état de détérioration), notamment s'agissant de micro-organismes responsables de maladies comme les salmonelles.

Description de la procédure de nettoyage général à suivre :

a. appliquer la procédure de nettoyage A, B ou C
b. désinfecter à l'aide d'un désinfectant (agréé pour le contact alimentaire). Respecter le mode d'emploi et les doses indiquées.
c. si nécessaire, rincer à l'eau
d. sécher par ventilation ou utilisation d'un souffleur à air chaud.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :
Toute autre méthode de désinfection (exemple, nettoyage à sec) ne peut être employée que si son efficacité a été démontrée.

Il est important de faire une distinction entre les agents désinfectants bactéricides et fongicides, et les agents désinfectants bactéricides, fongicides et virucides. Ces derniers ne peuvent être utilisés que dans le secteur de l'élevage. Pour le nettoyage des véhicules servant au transport d'aliments pour animaux, la seule autre alternative est l'utilisation d'un désinfectant agréé pour le contact alimentaire.

L'utilisation d'un agent de surface nettoyant et désinfectant contenant du chlore actif n'est autorisée que pour les surfaces lisses et faciles à nettoyer, comme par exemple l'inox.

Dans tous les autres cas, il est recommandé de nettoyer d'abord et de désinfecter ensuite. L'utilisation d'un agent de surface contenant du chlore actif est recommandée pour la désinfection des véhicules ouverts. Éviter l'utilisation d'un agent de surface contenant du chlore actif sur des surfaces prédisposées à la corrosion, ou après utilisation d'un nettoyant à base d'acide : risque de dégagement toxique de chlore gazeux. Dans ce cas, utiliser de préférence des sels d'ammonium quaternaire, sauf pour le nettoyage des citernes avec un système à boules d'aspersion (spray ball) : risque de formation de mousse. L'avantage des sels d'ammonium quaternaire est qu'ils adhèrent mieux à la surface et sont actifs pendant plus longtemps. L'inconvénient est qu'ils sont difficiles à évacuer.

Pour les citernes, l'acide acétique -- plus stable que le chlore actif -- peut être utilisé. L'inconvénient avec l'acide acétique est qu'il dégage une forte odeur et abîme le caoutchouc. Après application d'un désinfectant, laisser agir pendant au moins cinq minutes.

L'industrie agro-alimentaire recommande le rinçage à l'eau après la désinfection. Afin d'éviter les risques de résidus, il est également recommandé d'appliquer ce principe aux véhicules de transport, sauf s'il peut être démontré que les résidus ne posent aucun risque. Dans certains cas, le rinçage peut favoriser le développement de bactéries si la surface reste mouillée pendant trop longtemps.

Après le nettoyage de compartiments de chargement ayant servis au transport de produits contenant des protéines animales, une analyse peut être effectuée afin de détecter d'éventuelles traces de constituants d'origine animale dans les aliments pour animaux, en conformité avec les exigences définies par la Directive Européenne 98/88/CE pour les examens microbiologiques.

Des contrôles complémentaires doivent également être effectués afin de vérifier l'efficacité du nettoyage et/ou de la désinfection, notamment des mesures ATP (Adénosine triphosphate). L'ATP est une molécule qui est présente dans toutes les cellules biologiques (animales et végétales) et à ce titre, elle peut être utilisée pour quantifier les résidus biologiques. Les mesures ATP sont très faciles à réaliser et fournissent des résultats quasi-instantanés. L'utilisation des mesures ATP n'est généralement pas utile dans le cadre du transport de produits chimiques. Pour contrôler l'efficacité de la désinfection, des boîtes de Pétri Rodac peuvent être utilisées afin de quantifier les micro-organismes survivants. Les résultats ne sont disponibles qu'au bout de 24 heures, ce qui implique que toute modification de la procédure de désinfection devra être appliquée ultérieurement.

Des tests plus poussés, comme la CLHP et la spectrométrie de masse (SM) peuvent être utilisés pour contrôler les résidus de produits chimiques et les résidus de pesticides.

ANNEX A : INSTRUCTIONS CONCERNANT LA SÉQUENCE DE CHARGEMENT, LE NET-TOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Instructions concernant la séquence de transport, le nettoyage et la désinfection				
	Cargaison précédente		**Cargaison suivante**	
Procédure de nettoyage	Type de produit	État de propreté du compartiment de chargement destiné au transport en vrac	Aliments pour animaux	Aliments pour animaux destinés aux poules pondeuses
Cargaisons non-autorisées	Matières à haut risque	n/a	Non-autorisé. Les compartiments de chargement ayant servis au transport de cargaisons non-autorisées doivent faire l'objet d'une procédure d'agrément avant de pouvoir être utilisés pour le transport d'aliments pour animaux.	
Procédure de nettoyage agréée par l'autorité compétente ou après inspection de l'autorité compétente.	Produits contenant certains sous-produits d'origine animale en conformité avec le Règlement (CE) n° 999/2001[1]	n/a	Aliments pour **ruminants**. Les exigences applicables pour le transport des aliments pour animaux ont été définies dans le cadre du Règlement (CE) 999/2001 et par les autorités compétentes.	
Procédure de nettoyage agréée par l'autorité compétente	Produits contenant certains sous-produits d'origine animale en conformité avec le Règlement (CE) n°		Aliments pour **non-ruminants**	
		Résidus après déchargement	A	

[1] Le terme « Produits contenant certains sous-produits d'origine animale » en conformité avec le Règlement (CE) n° 999/2001 désigne :

- Les protéines animales transformées (en conformité avec le Règlement (CE) 142/2011 Annexe I)
- Les produits sanguins,
- Les protéines hydrolysées,
- Le phosphate dicalcique et le phosphate tricalcique (d'origine animale),
- La gélatine de ruminants,
- Les aliments pour animaux contenant ces sous-produits d'origine animale, si la cargaison suivante comprend des aliments destinés aux animaux de compagnie

Instructions concernant la séquence de transport, le nettoyage et la désinfection				
	Cargaison précédente		**Cargaison suivante**	
Procédure de nettoyage	Type de produit	État de propreté du compartiment de chargement destiné au transport en vrac	Aliments pour animaux	Aliments pour animaux destinés aux poules pondeuses
ou après inspection de l'autorité compétente.	999/2001[2]	Résidus après nettoyage à sec	B	
		(Odeurs) résidus après nettoyage à l'eau	C	
D	Matières contaminées par des microorganismes (par exemple, salmonelles) ou en état de décomposition (par exemple, odeurs anormales)	Résidus après déchargement	A+D	
		Résidus après nettoyage à sec	B+D	
		(Odeurs) résidus après nettoyage à l'eau	C+D	
C	Matières présentant un risque physique et/ou chimique, non ou mal soluble dans l'eau	Résidus après déchargement	C	
		(Odeurs) résidus après nettoyage à l'eau et au détergent	Nettoyer jusqu'à élimination totale des odeurs/résidus	
	Lots contenant des protéines ou des matières grasses	Résidus après déchargement	C	
		(Odeurs) résidus après nettoyage à l'eau et au détergent	Nettoyer jusqu'à élimination totale des odeurs/résidus	
B	Matières présentant un risque physique et/ou chimique	Résidus après déchargement	B	
		(Odeurs) résidus après nettoyage à l'eau	C	
A	Matières neutres	Résidus après déchargement	A	
		Résidus après nettoyage à sec	B	

[2] Le terme « Produits contenant certains sous-produits d'origine animale » en conformité avec le Règlement (CE) n° 999/2001 désigne :

- Les protéines animales transformées (en conformité avec le Règlement (CE) 142/2011 Annexe I)
- Les produits sanguins,
- Les protéines hydrolysées,
- Le phosphate dicalcique et le phosphate tricalcique (d'origine animale),
- La gélatine de ruminants,
- Les aliments pour animaux contenant ces sous-produits d'origine animale, si la cargaison suivante comprend des aliments destinés aux animaux de compagnie

Instructions concernant la séquence de transport, le nettoyage et la désinfection				
	Cargaison précédente		**Cargaison suivante**	
Procédure de nettoyage	Type de produit	État de propreté du compartiment de chargement destiné au transport en vrac	Aliments pour animaux	Aliments pour animaux destinés aux poules pondeuses
		(Odeurs) résidus après nettoyage à l'eau	C	
	Aliments composés et prémélanges contenant de la nicarbazine et aliments médicamenteux contenant des sulfates	Résidus après déchargement	A	A [b]
		Résidus après nettoyage à sec	B	B [g]
		Résidus après nettoyage à l'eau	C	C [b]

Ce tableau n'inclut pas les produits désignés en tant que produits animaux transformés de catégorie 3 :

a. lait et produits laitiers fabriqués à partir de lait ou de colostrum,
b. colostrum,
c. œufs et ovo-produits,
d. protéines hydrolysées dérivées de non-ruminants ou de cuirs ou de peaux de ruminants, Les protéines hydrolysées doivent être produites dans une usine de transformation agréée selon le Règlement (CE) n° 1069/2009, et suivant les procédures définies en conformité avec le Règlement (CE) n° 142/2011, Annexe X, Section 5, point D (les protéines hydrolysées issues de cuirs ou de peaux de ruminants doivent avoir un poids moléculaire inférieur à 10,000 Dalton),
e. gélatine de non-ruminants et
f. collagène.

Définition de « protéines animales transformées » selon le Règlement (CE) n°142/2011, Annexe I :

Protéines animales entièrement issues de produits animaux de catégorie 3, traitées conformément à l'annexe X, chapitre II, section I (y compris les farines de sang et les farines de poisson), de façon à pouvoir être utilisées en tant que matières premières pour l'alimentation animale, y compris les aliments destinés aux animaux de compagnie, ou en tant qu'engrais ou amendement organique. La catégorie 3 n'inclut pas les produits sanguins, le lait, les produits à base de lait, les produits dérivés du lait, le colostrum, les produits à base de colostrum, les boues de centrifugeuses ou de séparateurs, la gélatine, les protéines hydrolysées et le phosphate dicalcique, les oeufs et les ovo-produits, y compris les coquilles d'œufs, le phosphate tricalcique et le collagène.

[b] Les instructions relatives aux procédures de nettoyage et de désinfection ne sont applicables, que si le fabricant est en mesure de démontrer que le taux de contamination croisée pour les produits finis est inférieur au seuil maximum autorisé (contamination croisée au niveau de l'usine, et contamination croisée durant le transport). Pour la nircarbazine/les sulfates, on définit un taux moyen de contamination croisée de 0,03% pour un camion citerne à compartiments sous pression. Si une entreprise n'est pas en mesure de démontrer que le taux de contamination croisée pour les produits finis est inférieur au seuil maximum autorisé, alors des mesures strictes de nettoyage et de désinfection doivent être appliquées. Les moyens mis en oeuvre afin de maîtriser les risques de contamination croisée doivent être documentés (par exemple, l'utilisation de lots de rinçage).